RESUMO

No processamento do camarão, cerca de 50% do peso total é desperdiçado, o que incentivou o desenvolvimento de várias pesquisas visando o reaproveitamento deste subproduto; contudo, a manipulação pode contaminar este material considerado de alto valor nutricional dentro da cadeia produtiva. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica da farinha do subproduto do camarão cultivado *Litopenaeus vannamei* mediante a utilização de diferentes temperaturas de secagem. Foram realizados, o beneficiamento e a higienização (lavagem, imersão em água clorada e lavagem em água destilada) no subproduto do camarão. Os subprodutos higienizados foram desidratados em estufa sob temperaturas de 45°C (F45), 55°C (F55) e 70°C (F70) por 18 horas. O subproduto desidratado foi triturado para aquisição de farinha, onde se realizou a contagem de *Staphylococcus aureus*, contagem de coliformes fecais e pesquisa em *Salmonella* sp. Observou-se: (1) na F45, odor característico de putrefação; (2) na F55, 6,4 x 10^5 UFC/g de *S. aureus*, <3 NMP/g de *E. coli* e ausência de *Salmonella* sp; e, (3) na F70, <10 UFC/g de *S. aureus,*<3 NMP/g de *E. coli* e ausência de *Salmonella* sp. A F55 caracterizou-se imprópria para consumo, devido o índice de *S. aureus* ultrapassar o preconizado pela legislação vigente para produtos derivados do pescado; a F70 obteve resultado satisfatório diante da legislação citada. Diante do resultado encontrado podemos propor a temperatura como fator crucial para adequação da farinha dentro dos padrões aceitáveis para produtos destinados ao consumo humano.

Palavras – chaves: Farinha. Secagem. Microbiologia.